

COCCOIETTO CON L'UOVO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Curreli

Sinonimi: Anguglia, Coccoi de Pasca, Coccoi de ou.

È un pane di tipo coccoietto, dalle forme stilizzate che riproducono animali domestici (uccellini, pesci, ochette, coniglietti, tartarughe, ecc.), con una o due uova incastonate nel coccoietto e sostenuto da treccine di pasta incrociate.

Lavorazione e conservazione

Disporre in una terrina la semola, lo zafferano, un mezzo bicchiere di latte e lievito. Impastare con acqua tiepida salata e lavorare fino a nitidezza. Lasciare riposare l'impasto per la lievitazione, poi tagliare i pezzi e formare i coccoietti con la forma desiderata; inserire



Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Curreli

sulla parte centrale dei coccoietti una o due uova intere con il guscio e sostenerle con una treccina di pasta a croce. I coccoietti così formati vengono poi decorati con lavorazioni sulla pasta, più o meno ricche, in maniera tale da costituire in certi casi dei veri e propri ricami. Infornare e cuocere come il pane.

La preparazione di questo pane avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe, o nelle panetterie autorizzate. Il pane può essere conservato per tre-quattro giorni in luogo asciutto (dispensa), senza che perda la sua originaria fragranza.

Storia e tradizione

Pane tipico preparato in occasione dei festeggiamenti Pasquali, che aveva la funzione dell'attuale uovo di Pasqua; le metodiche di lavorazione sono praticate in maniera omogenea sulla base degli usi locali, protratti nel tempo e conosciute da diverse generazioni.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)